

DINERKAART

van 17.00 - 20.30 uur

VOOR

Start uw diner met een van onze heerlijke voorgerechten

- Brood & Smeersels (om te delen) € 4,95
Vers afgebakken oerbrood met huisgemaakte kruidenboter en verschillende tapenades
- Carpaccio van chioggia bietjes € 8,50
Vegetarisch: Met zachte geitenkaas, Frambozendressing en walnoten
- Winters pasteitje € 8,95
Vegetarisch: Met Bospaddestoelen en tinten van truffel
- Pasteitje van kippenragout € 9,95
Met bospaddenstoelen
- Pasteitje met wildragout (Wild) € 9,95
Met bospaddenstoelen en vlees van Hert en Zwijn
- Carpaccio van het rund €10,95
Met zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, aceto balsamico, pijnboompitten en truffelmayonaise
- Scampi's Pernod €10,95
Scampi's met gewokte groente in een Pernod sausje

VIS

De gerechten met een * worden geserveerd met frietjes of gebakken krieltjes

- Zalm filet Du Chef* €18,95
Op de huid gebakken zalmfilet met gewokte groente, geserveerd met hollandaise saus
- Zeewolf & Venkel* €19,95
Gebakken zeewolffilet, met venkelmousse, gepofte cherry tomaat en hollandaise saus.
- Scampi Tagliatelle €19,95
Gebakken scampi's in een tomatenroomsaus geserveerd met tagliatelle en een verse salade

*Keuze uit:
1. Rode wijnsaus
2. Stroganoff saus
3. Paddenstoelen-truffelsaus

SOEPEN

Alle soepen worden geserveerd met oerbrood en kruidenboter

- Tomatensoep (Vegetarisch) € 5,75
Geroosterde pomodori tomaat met buffelmozzarella van Tebben
- Dubbel getrokken Wildbouillon (Wild) € 6,25
Bereid uit de karkassen van wilde herten & fazanten met bijpassend garnituur
- Bouillabaisse € 6,95
Overheerlijke vissoep bereid uit diverse soorten vis, geserveerd met een vulling van zalm en rivierkreeft

VLEES

Onderstaande gerechten worden geserveerd met frietjes of gebakken krieltjes

- Saté van varkenshaas €17,50
Met Huisgemaakte satésaus, kroepoek, cashewnoten, gebakken uitjes en zoetzure komkommer
- Kalfsschnitzel €18,95
*Heerlijke schnitzel met verse groente en een saus naar keuze**
- Gebardeerde varkenshaas €18,95
*Gebakken varkenshaas in een jasje van Italiaans spek**
- Boeuf Bourguignon €18,95
Stoofpotje bereid volgens klassiek recept met een twist van de chef
- Hazenpeper (Wild) €19,95
Heerlijk stoofvlees van de haas, geserveerd met spruitjes
- Tournedos van het hert (Wild) €22,95
*Heerlijk mals hertenvlees, geserveerd met spruitjes**
- Tournedos van het rund €26,95
*Hét stukje rundvlees voor de echte liefhebber**

DINERKAART

van 17.00 - 20.30 uur

VEGETARISCH

Bekijk hier ons aanbod vegetarische gerechten

Winterse ravioli €17,95
Met smaken van truffel en Bospaddestoelen, geserveerd met Parmezaanse kaas en een verse salade

Gegratineerde gevulde paprika €15,95
Gevuld met gewokte groente, geserveerd met een pestosaus en frietjes of krieltjes naar keuze

MAALTIJDSALADES

Alle maaltijd salades worden geserveerd met oerbrood en kruidenboter

Gerookte vis €16,75
Twee soorten gerookte vis, met bijpassende garnituren en een whisky-cocktail dressing

Carpaccio van het Rund €15,95
Met zongedroogde tomaat, Parmezaanse kaas, aceto balsamico, pijnboompitten en truffelmayonaise

Gerookte kip (Optioneel: +2 gepocheerde eieren €2) €14,95
Met uitgebakken spekjes, zongedroogde tomaten, cherry tomaten, rode ui, pijnboompitten, en een honing-mosterd dressing

VOOR DE KIDS

Alle uitsmijters worden geserveerd met wit of bruin oerbrood naar keuze

Kindersoepje € 3,95
Klein tomatensoepje zonder garnituren

Kindertosti € 4,95
Twee sneetjes casinobrood met ham en kaas

Frietjes met ... € 5,95
Frikadel, 4 bitterballen of 5 kipnuggets, Geserveerd met mayonaise en ketchup

Pannenkoek € 5,95
Geserveerd met poedersuiker en schenkstroop

Zoete pannenkoek € 6,95
Met slagroom, chocolade saus en smarties

Kinderschnitzel € 9,95
Kleine schnitzel (100 gram) geserveerd met frietjes met mayonaise

BIJGERECHTEN

Onderstaande bijgerechten worden per kommetje geserveerd, geschikt voor 2 a 3 personen

Vers salade met garnituur en dille dressing € 2,25

Vers gebakken frietjes € 2,95

Gebakken krieltjes € 2,95

Aardappel kroketjes € 2,95

Zoete aardappel friet € 3,95